



21 JUN 2005

EP03/15032

(77)

BREVET D'INVENTION

CERTIFICAT D'UTILITÉ - CERTIFICAT D'ADDITION

REC'D 12 MAR 2004

WIPO

PCT

COPIE OFFICIELLE

Le Directeur général de l'Institut national de la propriété industrielle certifie que le document ci-annexé est la copie certifiée conforme d'une demande de titre de propriété industrielle déposée à l'Institut.

Fait à Paris, le 23 JAN. 2004

Pour le Directeur général de l'Institut
national de la propriété industrielle
Le Chef du Département des brevets

Martine PLANCHE

**PRIORITY
DOCUMENT**
SUBMITTED OR TRANSMITTED IN
COMPLIANCE WITH RULE 17.1(a) OR (b)

BEST AVAILABLE COPY

INSTITUT
NATIONAL DE
LA PROPRIÉTÉ
INDUSTRIELLE

SIEGE
26 bis, rue de Saint Petersburg
75800 PARIS cedex 08
Téléphone : 33 (0)1 53 04 53 04
Télécopie : 33 (0)1 53 04 45 23
www.inpi.fr



26 bis, rue de Saint Pétersbourg
75800 Paris Cedex 08

Téléphone : 33 (1) 53 04 53 04 Télécopie : 33 (1) 42 94 86 54

1er depot

BREVET D'INVENTION CERTIFICAT D'UTILITÉ

Code de la propriété intellectuelle - Livre VI




REQUÊTE EN DÉLIVRANCE page 1/2



Cet imprimé est à remplir lisiblement à l'encre noire

DB 540 W / 210507

REMISE DES PIÈCES DATE 4 FEV 2003 LIEU 75 INPI PARIS B N° D'ENREGISTREMENT 0301295 NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI DATE DE DÉPÔT ATTRIBUÉE PAR L'INPI - 4 FEV. 2003		2 NOM ET ADRESSE DU DEMANDEUR OU DU MANDATAIRE À QUI LA CORRESPONDANCE DOIT ÊTRE ADRESSÉE CABINET PLASSERAUD 84, rue d'Amsterdam 75440 PARIS CEDEX 09	
Vos références pour ce dossier (facultatif) BFF020425			
Confirmation d'un dépôt par télécopie		<input type="checkbox"/> N° attribué par l'INPI à la télécopie	
2 NATURE DE LA DEMANDE		Cochez l'une des 4 cases suivantes	
Demande de brevet		<input checked="" type="checkbox"/>	
Demande de certificat d'utilité		<input type="checkbox"/>	
Demande divisionnaire		<input type="checkbox"/>	
Demande de brevet initiale		N°	Date
ou demande de certificat d'utilité initiale		N°	Date
Transformation d'une demande de brevet européen <i>Demande de brevet initiale</i>		<input type="checkbox"/>	Date
3 TITRE DE L'INVENTION (200 caractères ou espaces maximum)			
FOUR POUR LA CUISSON D'ALIMENTS			
4 DÉCLARATION DE PRIORITÉ OU REQUÊTE DU BÉNÉFICE DE LA DATE DE DÉPÔT D'UNE DEMANDE ANTÉRIEURE FRANÇAISE		Pays ou organisation Date Pays ou organisation Date Pays ou organisation Date <input type="checkbox"/> S'il y a d'autres priorités, cochez la case et utilisez l'imprimé «Suite»	
5 DEMANDEUR (Cochez l'une des 2 cases)		<input checked="" type="checkbox"/> Personne morale <input type="checkbox"/> Personne physique	
Nom ou dénomination sociale		PREMARK FEG L.L.C.	
Prénoms			
Forme juridique			
N° SIREN			
Code APE-NAF			
Domicile ou siège	Rue	1201 N. Market Street WILMINGTON DELAWARE 19801 USA	
	Code postal et ville		
	Pays	USA	
Nationalité		Américaine	
N° de téléphone (facultatif)		N° de télécopie (facultatif)	
Adresse électronique (facultatif)		<input type="checkbox"/> S'il y a plus d'un demandeur, cochez la case et utilisez l'imprimé «Suite»	

REMISE DES PIÈCES DATE 4 FEV 2003 LIEU 75 INPI PARIS B N° D'ENREGISTREMENT 0301295 NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI		Réservé à l'INPI	DB 540 W / 210502
6 MANDATAIRE (s'il y a lieu) Nom Prénom Cabinet ou Société N° de pouvoir permanent et/ou de lien contractuel Adresse Rue Code postal et ville Pays N° de téléphone (facultatif) N° de télécopie (facultatif) Adresse électronique (facultatif)		BFF020425 Cabinet PLASSERAUD 84, rue d'Amsterdam 75009 PARIS	
7 INVENTEUR (S) Les demandeurs et les inventeurs sont les mêmes personnes		Les inventeurs sont nécessairement des personnes physiques <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non : Dans ce cas remplir le formulaire de Désignation d'inventeur(s)	
8 RAPPORT DE RECHERCHE Établissement immédiat ou établissement différé		Uniquement pour une demande de brevet (y compris division et transformation) <input checked="" type="checkbox"/> Établissement immédiat <input type="checkbox"/> Établissement différé	
Paiement échelonné de la redevance (en deux versements)		Uniquement pour les personnes physiques effectuant elles-mêmes leur propre dépôt <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
9 RÉDUCTION DU TAUX DES REDEVANCES		Uniquement pour les personnes physiques <input type="checkbox"/> Requête pour la première fois pour cette invention (joindre un avis de non-imposition) <input type="checkbox"/> Obtenue antérieurement à ce dépôt pour cette invention (joindre une copie de la décision d'admission à l'assistance gratuite ou indiquer sa référence) : AG	
10 SÉQUENCES DE NUCLEOTIDES ET/OU D'ACIDES AMINÉS Le support électronique de données est joint La déclaration de conformité de la liste de séquences sur support papier avec le support électronique de données est jointe		<input type="checkbox"/> Cochez la case si la description contient une liste de séquences <input type="checkbox"/>	
Si vous avez utilisé l'imprimé «Suite», indiquez le nombre de pages jointes			
11 SIGNATURE DU DEMANDEUR OU DU MANDATAIRE (Nom et qualité du signataire) Eric BURBAUD 94-0304		VISA DE LA PRÉFECTURE OU DE L'INPI 	

Four pour la cuisson d'aliments

La présente invention est relative aux fours pour la cuisson d'aliments.

5 Plus précisément la présente invention est relative aux fours comprenant :

- une cavité destinée à recevoir des aliments à chauffer, cette cavité comportant deux parois horizontales, formant respectivement une sole et une voûte, reliées par au moins deux parois latérales verticales, cette cavité étant
10 fermée par au moins une porte également verticale et comportant une fenêtre pour donner la possibilité de voir à l'intérieur de la cavité, et

- des moyens générateurs d'un signal sonore pour
15 indiquer la fin d'un processus de chauffage.

Le processus de chauffage peut correspondre à la totalité de la cuisson, ou une période de temps à (ou pour atteindre) une température donnée ou un taux d'humidité donné, etc.

20 Les fours de ce type sont par exemple des fours pour la restauration collective. Dans les cuisines destinées à la restauration collective, il est fréquent que plusieurs fours soient en fonctionnement pratiquement en même temps. Les fours de l'art antérieur sont souvent conçus pour indiquer
25 par un signal sonore une fin de cuisson préalablement programmée. Or, lorsque plusieurs fours de l'art antérieur sont en fonctionnement dans une cuisine, il peut ne pas être aisé de savoir de quel four provient le signal sonore de fin de cuisson.

30 Un but de l'invention est notamment de pallier cet inconvénient.

A cet effet, on prévoit selon l'invention, un four qui, outre les caractéristiques déjà mentionnées, est

caractérisé par le fait qu'il comporte en outre des moyens d'éclairage adaptés pour produire, dans la cavité, une lumière caractéristique de la fin du processus de chauffage lorsque ledit processus de chauffage est achevé.

5 Grâce à ces dispositions, un utilisateur peut être averti de la fin d'un processus de chauffage par un signal sonore, ce qui le libère de la tâche consistant à surveiller visuellement le processus de cuisson. Il peut ainsi vaquer à d'autres occupations. Cependant, lorsque intervient la fin
10 d'un processus de chauffage dont il souhaite être prévenu, le signal sonore attire son attention et la lumière caractéristique du four dans lequel cette fin vient de se produire, lui fournit un signal visuel visible à travers la fenêtre de la porte du four, pour l'aider à repérer aisément
15 ce four.

Dans des modes de réalisation préférés de l'invention, on peut éventuellement avoir recours en outre à l'une et/ou à l'autre des dispositions suivantes :

- la lumière caractéristique est une lumière
20 colorée ; la lumière peut être colorée en rouge, bleu, vert, etc., l'essentiel étant que cette couleur se distingue suffisamment des lumières produites généralement dans les fours pour éclairer les aliments en cours de cuisson ;

- l'intensité de la lumière varie alternativement
25 lorsque ledit processus de chauffage est terminé ;

- les moyens d'éclairage sont montés sur la porte ;
ceci permet de fournir un meilleur éclairage de la cavité ; en effet, lorsque la cavité est occupée par des plateaux, ceux-ci peuvent occulter un éclairage qui serait interne à la cavité, tandis qu'en éclairant par devant, le regard d'un
30 observateur et la lumière émise par l'éclairage suivent pratiquement le même chemin optique ; l'utilisation des mêmes moyens d'éclairage pour éclairer la cavité et pour

produire un signal visuel est particulièrement avantageux ;

5 - la porte comporte un espace d'isolation au moins partiellement isolé thermiquement de la cavité, et les moyens d'éclairage sont montés dans l'espace d'isolation ; ceci permet de protéger les moyens d'éclairage de la chaleur produite dans la cavité ;

10 - l'espace d'isolation comporte deux panneaux vitrés, un panneau intérieur et un panneau extérieur, le panneau extérieur comportant une zone transparente en vis-à-vis d'une zone transparente du panneau intérieur, pour former ladite fenêtre, et ces deux panneaux étant enchâssés dans un cadre dans lequel sont montés les moyens d'éclairage ;

15 - la variation alternative de l'intensité de la lumière consiste en un clignotement ;

20 - le four comporte des supports pour disposer des plateaux destinés à recevoir des aliments, de manière superposée en hauteur dans le four et les moyens d'éclairage sont répartis en hauteur ; ceci permet un éclairage satisfaisant des aliments disposés sur les différents plateaux ; et

25 - le panneau intérieur forme, en regard de la cavité, une paroi lisse ; la porte dispose ainsi d'une face intérieure qui peut être aisément nettoyée.

25 D'autres aspects, buts et avantages de l'invention apparaîtront à la lecture de la description d'un de ses modes de réalisation.

 L'invention sera également mieux comprise à l'aide des dessins, sur lesquels :

30 - la figure 1 est une vue schématique en perspective d'un exemple de mode de réalisation du four selon l'invention ;

 - la figure 2 est une vue schématique partiellement

en coupe de la porte du four représenté sur la figure 1 ; et
- la figure 3 montre, selon une vue analogue à celle
de la figure 2, une variante du four représenté sur les
figures 1 et 2.

5 Sur les différentes figures, les mêmes références
désignent des éléments identiques ou similaires.

Selon le mode de réalisation représenté sur la
figure 1, le four 1 selon l'invention comprend une cavité 2
(ou moufle) contenue dans un coffrage 3. Ce coffrage 3
10 comporte des moyens de contrôle 4. Les moyens de contrôle 4
comportent des moyens de régulation de la température, et
éventuellement de l'humidité, dans la cavité 2, ainsi que
des moyens générateurs d'un signal sonore pour indiquer la
fin d'un processus de chauffage. Les moyens de contrôle 4
15 commandent également des moyens d'éclairage.

La cavité 2 est fermée par une porte 5 destinée à
l'introduction des aliments à chauffer et/ou à cuire dans la
cavité 2.

La cavité 2 a une forme sensiblement
20 parallélépipédique avec une face avant 6, ouverte ou fermée
par la porte 5, une paroi de fond 7 opposée à la face avant
6, deux parois latérales 8a, 8b verticales, entre la face
avant 6 et la paroi de fond 7, ainsi qu'une sole 9 et une
voûte 10 formant deux parois horizontales. Toutes les parois
25 sont constituées de tôles métalliques.

Le four 1 peut être un four électrique ou à gaz,
avec, dans les deux cas, des moyens de chauffage connus de
l'homme du métier.

La cavité 2 comporte des supports, tels que des
30 glissières 11 (voir figure 2), pour des plateaux 12 destinés
à recevoir des aliments à chauffer et/ou à cuire dans le
four 1.

Comme représenté sur la figure 2, la porte 5 est une

porte à double paroi. Elle comporte deux panneaux vitrés 13, 14, un panneau intérieur 13 et un panneau extérieur 14.

Le panneau intérieur 13 ferme la face avant 6. Il est au moins en partie transparent. La zone du panneau intérieur 13 au regard de la face avant 6 est complètement plane et lisse.

Le panneau extérieur 14 constitue la façade du four 1. Eventuellement, il est bombé autour d'un axe vertical.

Les panneaux intérieur 13 et extérieur 14 sont maintenus ensemble enchâssés dans un cadre 15. Le cadre 15 s'étend sur une partie de la périphérie des panneaux intérieur 13 et extérieur 14 et les maintient écartés pour définir un espace d'isolation 16. L'espace d'isolation 16 isole thermiquement au moins partiellement la cavité 2 de l'environnement dans lequel se trouve le four 1. Un joint 17 assure l'étanchéité entre les parois latérales 8a, 8b et le panneau intérieur 13.

La porte 5 est montée rotative, sur l'une 8a des parois latérales 8a, 8b, autour d'un axe vertical grâce à des charnières 18.

Les moyens d'éclairage 19, 20 sont montés dans l'espace d'isolation 16. Les moyens d'éclairage 19, 20 sont par exemple constitués de deux rangées verticales de lampes. Ces lampes sont réparties en hauteur, par exemple de manière à ce que chaque lampe se trouve en correspondance d'un espace de la cavité 2 délimitée par deux plateaux 12 consécutifs ou entre l'un de ces plateaux 12 et la sole 9 ou la voûte 10.

Selon une variante représentée sur la figure 3, les moyens d'éclairage 19 sont montés dans le cadre 15.

Les moyens d'éclairage 19 peuvent également être montés sur un seul côté du four 1.

Selon d'autres variantes, une lampe éclaire

plusieurs niveaux. Par exemple, dans un four 1 avec dix plateaux 12, trois lampes réparties sur la hauteur peuvent suffire.

5 Les moyens d'éclairage 19, 20 sont alimentés électriquement par un câblage 21 courant dans le cadre 15 et passant dans l'une 8a des parois latérales 8a, 8b.

10 Le panneau extérieur 14 comporte une zone transparente 22 en vis-à-vis d'une zone transparente du panneau intérieur 13, pour former une fenêtre donnant la possibilité de voir à l'intérieur de la cavité 2. Le panneau extérieur 14 comporte une zone opaque 23. Cette zone opaque 23 peut masquer les moyens d'éclairage 19, 20 lorsque ceux-ci sont montés dans l'espace d'isolation 16. Cependant, même lorsque les moyens d'éclairage 19, 20 sont montés dans le
15 cadre 15, le panneau extérieur 14 peut comporter une zone opaque 23. Cette zone opaque 23 est par exemple constituée de deux bandes d'un revêtement 24 déposées par sérigraphie sur l'une des faces du panneau extérieur 14. Sur la porte 5, est montée une poignée 24 pour ouvrir la porte 5.

20 Les moyens de contrôle 4 déclenchent, à la fin d'un processus de chauffage prédéterminé, le clignotement des moyens d'éclairage 19, 20.

Le four selon l'invention peut faire l'objet de nombreuses variantes sans sortir du cadre de l'invention.

25 Ainsi, selon une variante non représentée, la cavité 2 comporte une face avant et une face arrière, ouvertes ou fermées, chacune par une porte, dont l'une au moins correspond à la description de la porte 5 donnée ci-dessus.

REVENDICATIONS

1. Four pour la cuisson d'aliments comprenant :

5 - une cavité (2) destinée à recevoir les aliments à
chauffer, cette cavité (2) comportant deux parois
horizontales, formant respectivement une sole (9) et une
voûte (10), reliées par au moins deux parois latérales
verticales (8a,8b), cette cavité (2) étant fermée par au
10 moins une porte (5) également verticale et comportant une
fenêtre pour donner la possibilité de voir à l'intérieur de
la cavité (2), et

 - des moyens générateurs d'un signal sonore (4) pour
indiquer la fin d'un processus de chauffage,
caractérisé par le fait qu'il comporte en outre des moyens
15 d'éclairage (19,20) adaptés pour produire dans la cavité
(2), une lumière caractéristique de la fin du processus de
chauffage lorsque ledit processus de chauffage est achevé.

2. Four selon la revendication 1, dans lequel la
lumière caractéristique est une lumière colorée.

20 3. Four selon l'une des revendications précédentes,
dans lequel l'intensité de la lumière varie alternativement
lorsque ledit processus de chauffage est terminé.

 4. Four selon l'une des revendications précédentes,
dans lequel les moyens d'éclairage (19,20) sont montés sur
25 la porte (5).

 5. Four selon la revendication 4, dans lequel la
porte (5) comporte un espace d'isolation (16) au moins
partiellement isolé thermiquement de la cavité (2), et dans
lequel les moyens d'éclairage (19,20) sont montés dans
30 l'espace d'isolation (16).

 6. Four selon la revendication 5, dans lequel
l'espace d'isolation (16) comporte deux panneaux vitrés
(13,14), un panneau intérieur (13) et un panneau extérieur

(14), le panneau extérieur (14) comportant une zone transparente en vis-à-vis d'une zone transparente du panneau intérieur (13), pour former ladite fenêtre, et ces deux panneaux étant enchâssés dans un cadre (15) dans lequel sont
5 montés les moyens d'éclairage (19,20).

7. Four selon l'une des revendications précédentes, dans lequel la variation alternative de l'intensité de la lumière consiste en un clignotement.

8. Four selon l'une des revendications précédentes,
10 comportant des supports (11) pour disposer des plateaux (12) de manière superposée en hauteur dans le four (1) et dans lequel les moyens d'éclairage (19,20) sont répartis en hauteur.

9. Four selon l'une des revendications précédentes,
15 dans lequel le panneau intérieur (13) forme, en regard de la cavité (2), une paroi lisse.

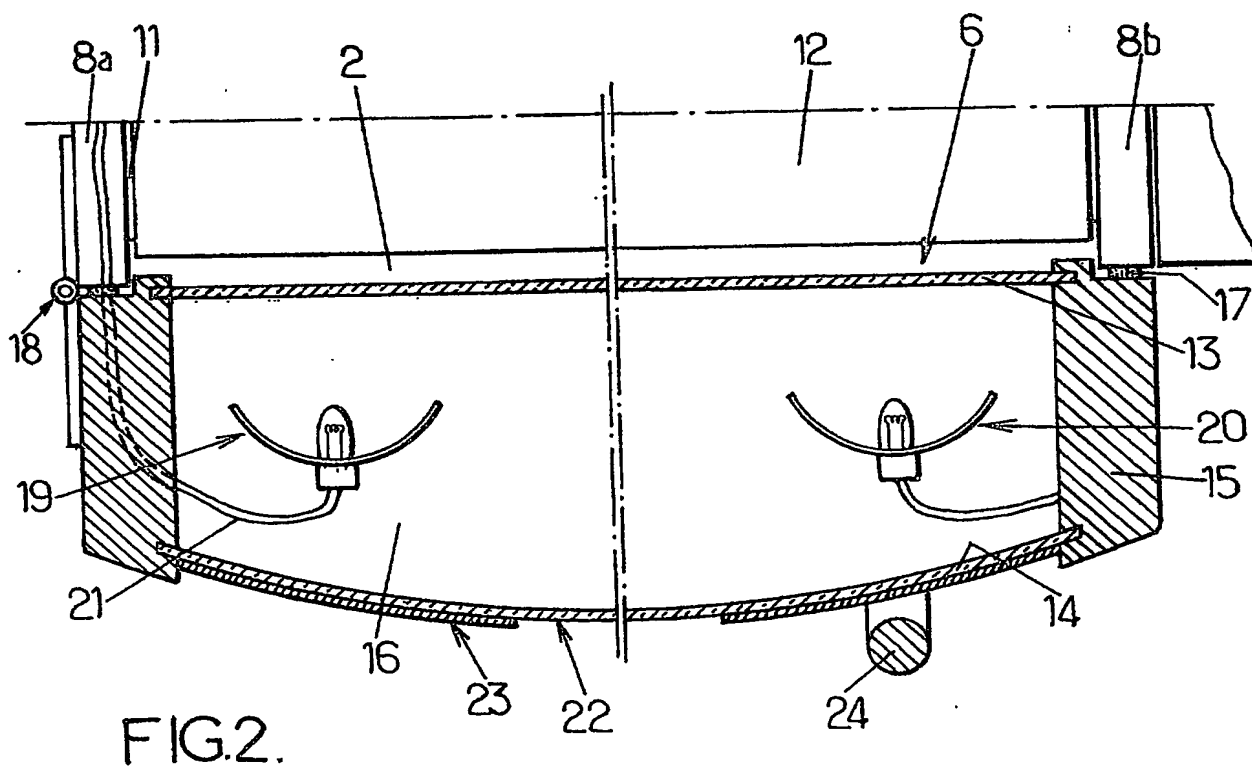
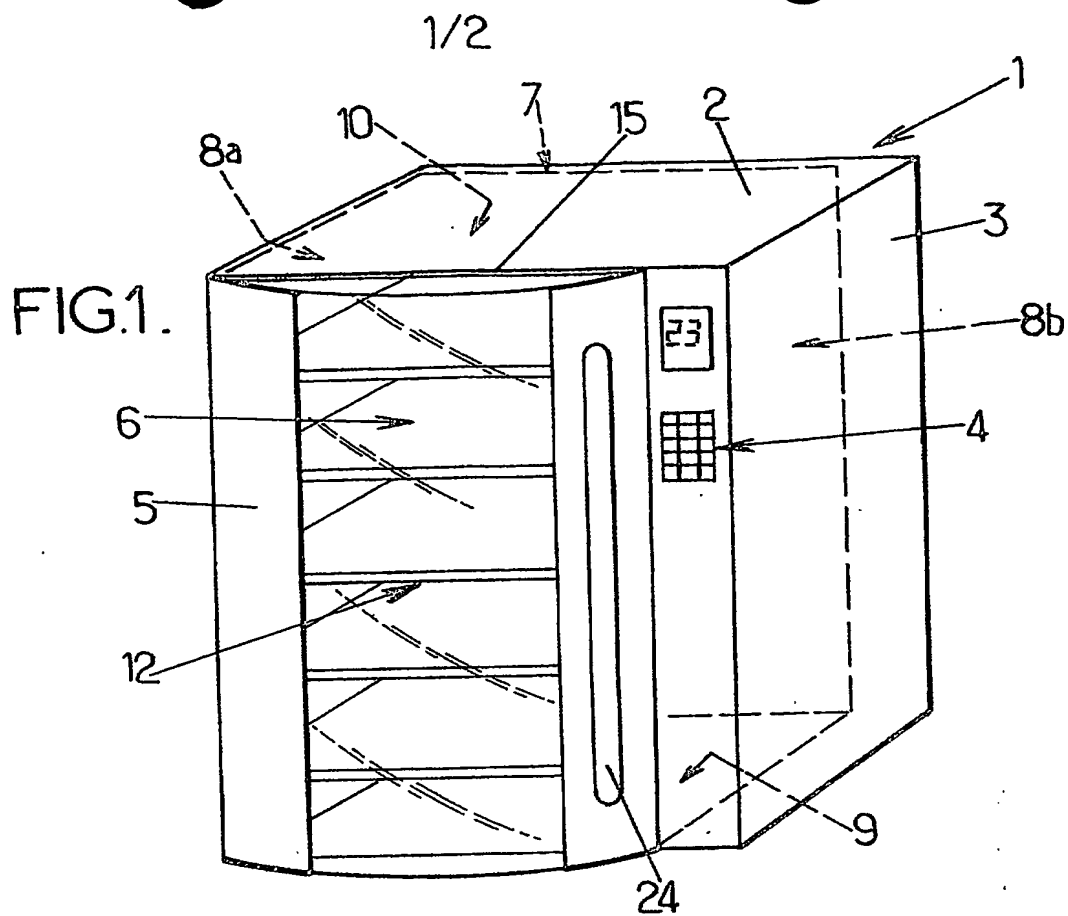
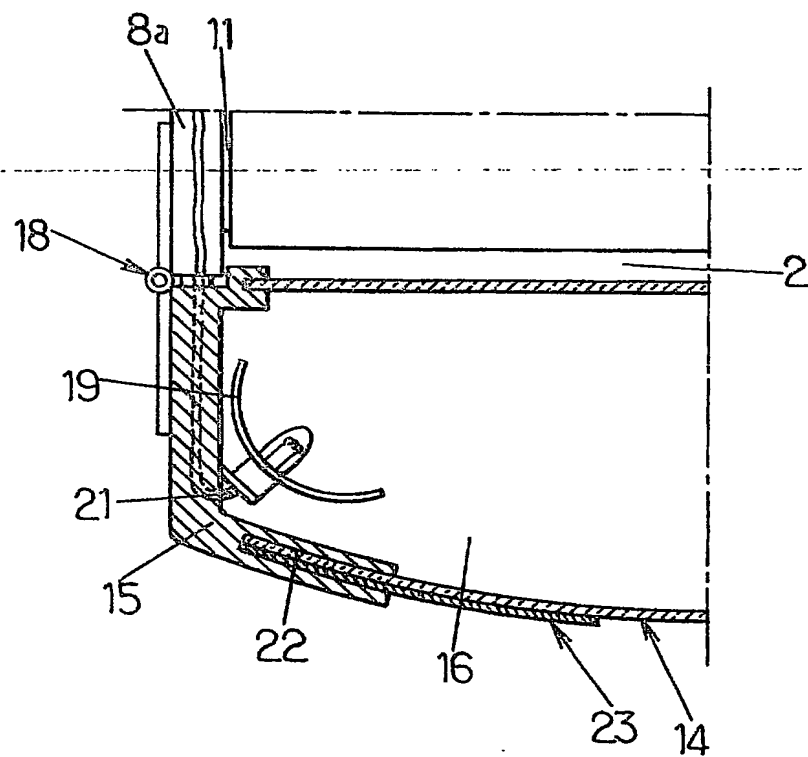


FIG.3.



DÉPARTEMENT DES BREVETS

26 bis, rue de Saint Pétersbourg
75800 Paris Cedex 08

Téléphone : 33 (1) 53 04 53 04 Télécopie : 33 (1) 42 94 86 54

DÉSIGNATION D'INVENTEUR(S) Page N° . 1. / . 1. .

(À fournir dans le cas où les demandeurs et les inventeurs ne sont pas les mêmes personnes)

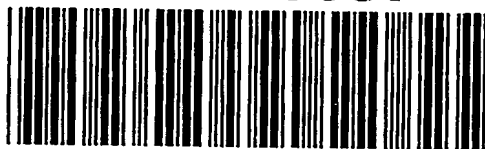


Cet imprimé est à remplir lisiblement à l'encre noire

DB 113 W / 270601

Vos références pour ce dossier (facultatif)			
N° D'ENREGISTREMENT NATIONAL		BFF020425 030 1295	
TITRE DE L'INVENTION (200 caractères ou espaces maximum)			
FOUR POUR LA CUISSON D'ALIMENTS			
LE(S) DEMANDEUR(S) :			
PREMARK FEG L.L.C.			
DESIGNE(NT) EN TANT QU'INVENTEUR(S) :			
<input checked="" type="checkbox"/> 1	Nom		
	Prénoms	BUJEAU Robert, Fernand	
Adresse	Rue	35, route des Etangs	
	Code postal et ville	80113 CHARBUY	FRANCE
Société d'appartenance (facultatif)			
<input checked="" type="checkbox"/> 2	Nom		
	Prénoms	FORAY Michel, Georges	
Adresse	Rue	Route des Longevernes	
	Code postal et ville	39230 PASSENANS	FRANCE
Société d'appartenance (facultatif)			
<input checked="" type="checkbox"/> 3	Nom		
	Prénoms		
Adresse	Rue		
	Code postal et ville		
Société d'appartenance (facultatif)			
S'il y a plus de trois inventeurs, utilisez plusieurs formulaires. Indiquez en haut à droite le N° de la page suivi du nombre de pages.			
DATE ET SIGNATURE(S)		Le 4 février 2003	
DU (DES) DEMANDEUR(S)			
OU DU MANDATAIRE		CABINET PLASSERAUD	
(Nom et qualité du signataire)		Eric BURBAUD	
		94-0304	

EP0315037



**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record**

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- ☐ **BLACK BORDERS**
- ☐ **IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES**
- ☐ **FADED TEXT OR DRAWING**
- ☐ **BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING**
- ☐ **SKEWED/SLANTED IMAGES**
- ☐ **COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS**
- ☐ **GRAY SCALE DOCUMENTS**
- ☒ **LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT**
- ☐ **REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY**
- ☐ **OTHER:** _____

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.